

Wie alt muss ich sein, um für Gott zu zählen? 2

Kleine Fische, großes Essen

Mitnehmen // Kreativ-Tipp

Grundrezept Hermann-Kuchen

Das untenstehende Rezept ist die Basis für „Hermann“, auch Glückskuchen, Glücksbrot oder Vatikanbrot genannt. Das Besondere daran ist, dass sich der Ansatz für den Hefeteig durch „Fütterung“ vermehrt und dabei stabil bleibt. Ähnliche Teigansätze gab es schon in der Antike.

Wer die Pflegehinweise beachtet, kann nach 10 Tagen durch Hinzufügen weiterer Zutaten einen leckeren Kuchen backen (siehe Online-Material Nummer 07-06).

Das folgende Grundrezept ist für eine Portion gedacht. Je nach Gruppengröße kann die Menge des Teiges vervielfacht werden.

Zutaten:

100g Weizenmehl

1 EL Zucker

½ Päckchen Trockenbackhefe

150 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Zucker und Hefe werden vermischt, lauwarmes Wasser wird hinzugefügt.

Alle Zutaten werden mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeitet.